

УДОСКОНАЛЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БРЕНДІ

І.І. ЄРШОВА^{1*}, Н.В. ЛАРІНЦЕВА², О.М. ОГУРЦОВ³

¹ *магістрант кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА*

² *старший викладач кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА*

³ *завідувач кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, д-р. фіз.-мат. наук, проф., НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА*

*email: inessaershova97@gmail.com

Бренді – це збірна назва міцних алкогольних напоїв, що виготовлені з дистиляту будь-якого виноградного вина або зброджених плодово-ягідних соків, з їх подальшою витримкою. На сьогоднішній день існує величезна кількість різноманітних видів цього продукту.

Актуальність данної теми полягає у постійному зростанні попиту на споживання якісних алкогольних напоїв.

Так як, виробництво бренді, зокрема, його витримка, є одним з найбільш складних і дорогих напрямків виноробства, мета проекту - вдосконалення технології для поліпшення органолептичних та фізико-хімічних показників.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва бренді виноградного ординарного, який включає дистиляцію коньячних виноматеріалів на перегінних установках, витримку отриманого коньячного спирту у резервуарах з дубовою клепкою, купажування, післякупажний відпочинок, фільтрування, розлив, згідно з корисною моделлю, перед відправкою на дистиляцію коньячні виноматеріали після органолептичної оцінки та фізико-хімічного аналізу егалізують, окремо готують цукровий сироп і цукровий колер звичайний або спиртований, пом'якшену воду – з питної води шляхом зменшення жорсткості до рівня не більше 0,36 моль/м³ за допомогою іонообміну або/та зворотного осмосу, для доведення до необхідних кондицій до складу купажу вводять пом'якшену воду, цукровий сироп та цукровий колер, тривалість післякупажного відпочинку становить не менше 30-ти діб від дня проведення купажу, після купажного відпочинку здійснюють обробку бренді виноградного холодом за висновком лабораторії при температурі мінус 8 - мінус 15 °С протягом не менше 3-х діб з наступною холодною фільтрацією при температурі охолодження, а перед розливом проводять контрольну фільтрацію.

Список літератури:

1. Глазунов А.И. Технология вин и коньяков: учебники и учебные пособия для учащихся техникумов / А.И. Глазунов, И.Н. Царану. – М.: Агропромиздат, 1988 – с.342, ил

2. Патент 122916 Україна, МПК (2017.01) С12G 3/00, С12Н1/22 (2006.01). Спосіб виготовлення бренді виноградного ординарного «Фрателі Класичний» / Заворотний Т.С., власник НВП «Нива» у вигляді ТОВ, представник Лісна Т.Л. – №286; заявл. 27.09.17; публ. 25.01.18, Бюл. №2.